プロから習う
モダンフレンチ

新潟の旬の食材を軸にして、フレンチの伝統的な調理法と、美しくモダンな表現を融合した料理を作ります

講師　安孫子　英和シェフ
ブラッスリー　ロランジュ

9月18日（木）　定員：15人　受講料：6,380円（税込）

10：30～14：00

秋の始まりに味わうフランスの日常を！「クラシックとやさしさの味わい」
フランスの伝統と日常の食文化を感じ、やさしい味わいや調理法をお伝えします

◎メニュー
- ノンアルコールスパークリングワイン　（フルーツ入り）
- 前菜　シェフの気まぐれプレート
- スープ　マッシュルームのカプチーノスープ（実習）
- 主菜　鮮魚ののポワレ　ベルモット風（実習）
  じゃが芋とチーズのガトー仕立て（実習）
- デザート　イチジクのクラフティ（実習）
- 自家製パン

※メニューは材料の仕入れ状況により若干変更することがございます
※キッシュロレーヌとシフォンサレはお持ち帰りが少しございます（容器はご用意いたします）
　その他のお料理はプチコースとして教室内で一緒に召し上がっていただきます

お申し込み方法

件名「9月　モダンフレンチ」
①氏名　②住所（新潟市中央区など）　③日中連絡できる電話番号
※以前LINEで申し込んだ事のある方は「件名」のみお知らせください

申し込みメールには3日以内に返信いたします。
返信がない場合はお手数をおかけしますが、担当までご連絡ください
・問い合わせ先　※電話での申し込みはできませんので、ご了承ください
070-3351-7393（カルチャー担当）／ 025-270-0088（カタヤマエイト）

QRコードで友達追加して申し込んでね！
LINEからの申し込み

CULTURE STUDIO
Nature KATAYAMA